

Tageskarte

Kennzeichnungspflichtige Produkte können Sie vor dem Abverkauf in unsere Allergen Kennzeichnungskarte nachlesen oder Fragen Sie uns wir beraten Sie gerne !

Wir verarbeiten und führen nur Spitzenqualität, das ermöglicht uns auf der täglich wechselnden Tageskarte immer frische und saisonbedingte, traditionelle, regionale, italienische Speisen zu präsentieren. „ Arte di Cucina Italiana “

Aperitif

Prosecco mit passierter frischer Mango, Granatapfel und Minze € 6.50

Weinempfehlung

Alle Weine enthalten Sulfite m 4

Weiss : Verdicchio Superiore Umbrien trocken, spritzig, elegant, frisch, harmonisch 0,2l 8.00

Antipasti

4, 7, 13, a, b, d, g, h, i, g, l

Spargelcremesuppe mit schwarzer Scorzone Trüffel 9.50

Duetto Vitello Tonnato und Rucolasalat mit Austernpilze Grill und Parmesan 14.90

Babycalamaretti Grill auf gebr. frische Artischocken 16.90

Avocado-Spargeltorte auf Babyblattspinat, geräucherter Lachs, marinierte Zucchini und Babybüffelmozzarella 16.00

Rinderfiletcarpaccio mit schwarzer Scorzone Trüffel und Parmesan 16.00

Frische Burrata an Ital. Eiertomaten und Parmaschinken 14.90

Pasta

Unsere Hausgemachte Pasta 8, a, c, h, g, i

Duetto an Hausge. Ravioli gefüllt mit Rindfleisch-Edelpilz und Salsiccia-Cime di Rapa in Buttersauce mit schwarzer Scorzone Trüffel und Ziegenkäse 18.90

Hausge. Crespelle gefüllt Ricotta-Blattspinat in Aurorasauce gratiniert im Ofen 14.90

Hausge. Rigatoni mit Rinderragout, Kräuterseidlinge und Parmesan 15.90

Hausge. Ravioli gefüllt mit Spargel-Parmaschinken in Taleggiokäsesauce 15.90

Hausge. schwarze Tagliatelle mit Seeteufel, Vongole Veraci, und Scampi 18.90

Hausge. Tagliolini mit schwarzer Scorzone Trüffel 18.90

Fisch

d, f, i, k

Seewolffilet Wildfang Grill ca. 350 gr. auf Sprgel-Zucchini-beet und Tomatenconcasse 24.90

Super Sashimi Thunfisch in Sesammantel Grill an Honigmelone-Spargel-Babyblattspinat-Eiertomaten Salat und hausge. Himbeer Viniagrette 30.90

Fleisch

14, 2, a, i, k,

Black Angus Tagliata in Aromakruste Grill an Ital. Eiertomatensalat und Basilikum 30.90

Scaloppina mit Schrobrenhausner Spargel in Taleggiokäsesauce an Tages Gemüse 22.90

Dessert

8, 11, alkh, a, g, h, e

Crema Catalana/ Duetto Mousse Schokolat-Mango Panna Cotta/Erdbeeren Mascarpone 8.90

Menu

Wählen Sie eines unserer außergewöhnlichen Menüs und lassen Sie sich mit kulinarischen Köstlichkeiten „ Arte di Cucina Italiana“ verwöhnen. Genießer bekommen ein raffiniertes Überraschungs-Menu mit exquisiten Zutaten in überraschenden Kompositionen !

Bitte, haben Sie Verständnis das wir Menu ab 2-pers. nur (gleich) Tischweise servieren !

3-Gängemenu ab 2 pers.: Mit Vorspeise -Nudeln und Dessert 31.90 €

4-Gängemenu ab 2 pers.: Mit Vorspeise-Nudeln-Fisch oder Fleisch und Dessert 49.90 €

4-Gängemenu mit Weinbegleitung pro Menu 18.00 €